



Città di
Paderno Dugnano

Servizio di Refezione Scolastica

SCUOLE: infanzia, primaria e secondaria di I grado

dal 3 novembre 2025 al 10 aprile 2026

MENÙ
INVERNALE
2025/2026



GIORNO	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	MERENDE POST SCUOLA
LUNEDÌ	Pasta al pesto Mozzarella Bis di verdure brasate (carote e broccoli) Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù di tonno Formaggio spalmabile Bis di verdure brasate (carote, fagiolini) Pane Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Frittata al formaggio Insalata mista invernale Pane Frutta di stagione	Budino
MARTEDÌ	Insalata ricca invernale Spezzatino di tacchino in umido MEZZA PORZIONE Polenta + Riso all'inglese Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Gateaux di patate Piselli Pane Frutta di stagione	Risotto alla Parmigiana Polpette di verdure con legumi Carote julienne Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure con farro Arrosto di tacchino all'arancia Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Crakers Succo di frutta
MERCOLEDÌ	Tagliatelle al pomodoro Arrosto di vitello Finocchi in insalata Pane cereali Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Cosce/fusi di pollo Finocchi in insalata Pane cereali Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bruscitt Purè di patate Pane cereali Frutta di stagione	Riso al pomodoro Mozzarella Carote julienne Pane cereali Torta	Pane e marmellata
GIOVEDÌ	Ravioli di magro in salsa aurora Platessa panata Piselli Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca <i>da Febbraio</i> : Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote brasate Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote con orzo Frittata al formaggio Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Hamburger di pesce+ maionese Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Plum cake
VENERDÌ	Crema di ceci con pasta Frittata con formaggio Spinaci olio e parmigiano Pane Yogurt	Passato di verdure con crostini Polpette di merluzzo Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Tortino di pesce Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Bocconcini di pollo in umido Erbette olio e parmigiano Pane Frutta di stagione	Pane e cioccolato



MENÙ HALLOWEEN
MERCOLEDÌ
29 OTTOBRE 2025

PASTA ALLA BAVA
DI RAGNO (4 formaggi)
ARROSTO DELLA STREGA
ALLA ZUCCA (tacchino)
ARTIGLI DI DRAGO INSANGUINATI
(patatine stick con ketchup)
BUDINO CRÈME CAMEL



MENÙ NATALE
MERCOLEDÌ
17 DICEMBRE 2025

PASTA PASTICCIA
COTOLETTE DI POLLO
CAROTE JULIENNE E MAIS
PANDORO



MENÙ CARNEVALE
MERCOLEDÌ
18 FEBBRAIO 2026

PASTA ALLA BALLANZONE
(ricotta e speck)
POLPETTINE DI CARNE
INSALATA RICCA
CHIACCHIERE



MENÙ PASQUA
MERCOLEDÌ
1° APRILE 2026

LASAGNE AL PESTO
ARROSTO ALLE ERBE
AROMATICHE (tacchino)
INSALATA MISTA
COLOMBA

Prodotti Biologici 100 %: olio extravergine di oliva, Farina 00 e Farina Bramata, legumi, orzo e farro perlato, latte e yogurt, pasta di semola di grano duro, riso parboiled, frutta, prodotti da forno (merende), verdure surgelate, misto uovo, succhi frutta, marmellata e miele, prodotti per l'infanzia. **Prodotti D.O.P.:** Asiago, Parmigiano Reggiano - **Prodotti Biologici 50 %:** carne bovina e ortaggi freschi è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Prodotti Biologici 33%: pomodori pelati, formaggi - **Prodotti Biologici 20 %:** carne avicola. L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.